

次々作られるうどんが圧巻！讃岐うどん工場見学が人気です！

昨今の工場見学ブームで、香川県「大庄屋」の讃岐うどん工場見学が注目されています。

巷で話題の工場見学が香川県でも体験できる！

「大庄屋」のうどん工場は、機械によるうどん作りの工程を間近で見ることができると今、大注目の施設です。讃岐うどんでは初めてモンドセレクション最高金賞を受賞した（5年連続受賞）讃岐うどんは、打ちたて、茹でたてのうどんを家庭で食べられるように様々な工夫や研究を重ねた逸品。練り、熟成、足踏み、麺棒のばし、包丁切りに至るまで“讃岐うどんの伝統技法”そのままで作られているので工場の中を包み隠さず公開できるんです。

作業工程が一望できる2階で、スタッフによる丁寧な説明を受けながら見学を行った後は、工場できた商品やお得なアウトレット商品を購入したり、10名様以上でできたての讃岐うどんを試食できるサービスもあります。

空前の工場見学ブームの中、うどんの奥深さや楽しさが見て学べる大庄屋の工場見学が話題です！

どんな工程を見学できるの？



1．昔ながらの麺棒のばし同様に、生地をタテ方向にもヨコ方向にも延ばした後、包丁切りでエッジの立つ麺を実現。



2．弾力のある麺を引き出すため、生地は3段階に分けて長時間熟成。熟成中の麺はモーツァルトを聴いている！



3．出来た麺の感触を手で確かめながら、不良麺を取り除いた後、袋詰め用のグラム数に合わせて手作業で重さを量る。

衛生的に管理された環境のもと、「讃岐うどんの大庄屋」のこだわりが詰まったうどんが仕上がる工程を見学できる！

<お問い合わせ先>

大庄屋株式会社（担当：山地）

TEL：0120-00-2656

FAX：0877-75-5476

E-mail：sanuki-udon@osyoya.com

「うどん職人が作ったパスタ」もある！
様々なうどん商品を展開する「讃岐うどんの大庄屋」
で今オススメなのがうどんの製法技術とパスタを融合させ
た「讃岐手打ち式パスタ厨房」。

パスタの原料であるデュラム小麦と讃岐うどんの小麦
を配合し、包丁切りで仕上げたパスタはまさに新感覚！
ソースとの相性にもバッチリのもちもちフィットチャーネ
なので、自宅で気軽に釜玉パスタを楽しめます！



讃岐手打ち式パスタ厨房
(2人前・525円)

讃岐うどんの大庄屋

所在地：〒766-0001 香川県仲多度郡琴平町1223-9

TEL：0877-75-5980 FAX：0877-75-5476

URL：<http://www.osyoya.com>

見学時間：9時00分～12時00分、13時00分～16時00分

定休：日曜

料金：無料

所要時間：15～30分

申込方法：ホームページまたは電話にて

以上

写真等の資料をご入用の際は、ご連絡いただければ郵送またはEメールにてお送りいたします。
本件が御社メディアのお客様のお役に立つ情報となれば幸いです。



さぬきうどん工場外観



釜玉パスタ

<お問い合わせ先>

大庄屋株式会社（担当：山地）

TEL：0120-00-2656

FAX：0877-75-5476

E-mail：sanuki-udon@osyoya.com

大庄屋